

Risotto de calamars au thym doux

INGREDIENTS (4 PERSONNES)



- Huile essentielle de thym doux
- 4 calamars
- 250 g de riz arborio
- 1 échalote
- 20 cl de vin blanc
- 50 cl de bouillon de poule
- 30 g de parmesan
- 10 dl de crème liquide
- 2 gousses d'ail
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olives
- Sel et poivre

PREPARATION

Éplucher l'échalote et la ciseler. Dans une casserole, verser 2 cuillères à soupe d'huile d'olives. Ajouter l'échalote ciselée. Faire suer. Ajouter le riz arborio et le remuer pendant 5 min (faire nacrer). Ajouter le vin blanc. Le laisser s'évaporer puis ajouter louche par louche de bouillon de poule chaud. Laisser cuire 15 à 18 min.

Pendant ce temps, préparer les calamars. Enlever les têtes des corps. Retirer la bouche (la partie dure). Retirer l'os du corps, nettoyer rapidement à l'eau froide. Emincer finement les calamars. Dans une poêle chaude, ajouter l'huile d'olives et les calamars. Laisser cuire quelques minutes en remuant régulièrement. Assaisonnez, ajouter la persillade et réserver sur le côté du feu.

Finir le risotto en ajoutant la crème liquide, le parmesan et l'huile essentielle de thym doux. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Dans une assiette creuse, verser le risotto et déposer les rouelles d'encornets dessus. Saupoudrez de quelques copeaux de parmesan.